

## 臺南市南英商工職校

### 『各省菜餚-尋味之旅』研習計畫

#### 壹、活動目的：

- 一、研習成果有助提升教師之實務能力：本次研習除了讓研習教師瞭解各省特色菜餚製作過程和過程中所要注意的事項，加強教師的實務能力。
- 二、研習成果能有助提升教學成效：研習各省菜餚製作，有助於老師專業技術的提升，藉由教導課程來提升學生對於各省菜餚的特色、烹調手法的認識。

#### 貳、辦理單位：

- 一、主辦單位：臺南市南英商工職校
- 二、協辦單位：南英商工餐飲管理科

參、研習時間：105年8月5日(星期五)上午08:00~17:00

肆、研習地點：臺南市南英商工職校(餐管大樓六樓中餐三教室)

伍、參加對象：國、高中職教師，預計20人

陸、報名方式：請教師於**105年8月1日(星期一)**前報名，請教師上網至「全國教師在職進修資訊網」網路報名。或填寫(附件一)傳真 06-2143414 至南英商工實習處報名

柒、研習費用：免費。

#### 捌、課程表主要內容：

研 習 日 期：8月5日(星期五)				
時 間	課程單元	課程內容	講師/助理	備註
07:30 08:00	報到時間		曾素湄主任	
08:00 12:00	各省菜餚製作	a. 魚香烘蛋 b. 港式油雞 c. 川味雞絲涼麵 d. 拔絲地瓜(師傅示範)	陳文東師傅	
12:00 13:00	用餐時間			
13:00 17:00	各省菜餚製作	e. 豆沙鍋餅 f. 宮保皮蛋 g. 紅燒下巴	陳文東師傅	

壹拾壹、全程參與者核實發給8小時研習時數。

壹拾貳、本研習活動經呈 校長核定後實施，修正時亦同。

**臺南市南英商工職校**  
**『各省菜餚-尋味之旅』研習計畫**  
**報名回條**

參加場次	105年8月5日(星期五)上午08:00~17:00		
參加人員			
服務單位		職 稱	
身分證字號	(登錄研習時數用)		
聯絡電話		e-mail	
備 註	請教師於 <b>105年8月1日(星期一)</b> 前報名，本報名表請交至 <b>曾素湄</b> 老師處，以便統計人數。		

※為符合個人資料保護法第8條進行個資蒐集的告知作業。

主辦單位取得臺端資料，目的在辦理『各省菜餚-尋味之旅』研習活動相關業務之需求，其蒐集、處理及使用臺端的資料受到個人資料保護法及相關法令之規範。

**蒐集目的：**為登錄研習時數、活動記錄建立。

聯絡人：南英商工 餐飲管理科 曾素湄主任      06-2132222#721

e-mail：smtseng@mail.nyvs.tn.edu.tw